AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION DE LA STATION DE CHAMPAGNE (Tél. 47-22-87)
(AISNE, ARDENNES, AUBE, HAUTE-MARNE, MARNE, MEUSE)

Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, 5, place Paul-Jamot - REIMS.
C. C. P. : CHALONS-SUR-MARNE 2.802-15

ABONNEMENT ANNUEL 15 F

80

BULLETIN n°38 de NOVEMBRE 1963 — 21 novembre 1963

ARBRES FRUITIERS

INFORMATION

Les maladies cryptogamiques de conservation des fruits à pépins

Depuis quelques années, les maladies cryptogamiques de conservation prennent de plus en plus d'importance, revêtant ainsi un aspect économique à ne pas négliger.

Les tavelures

Les dégâts résultant d'attaques tardives de tavelures peuvent être très importants sur certaines variétés. En 1963, les attaques tardives par conidies ont provoqué un pourcentage important de fruits dépréciés. En effet, dans les vergers où la protection contre les contaminations primaires n'a pas été parfaite et où les traitements ont été arrêtés en juillet, une contamination secondaire importante a été occasionnée par la forte pluviosité du mois d'août. Rappelons que les taches de tavelure peuvent continuer leur évolution au frigorifique ou au fruitier où les conditions d'hygrométrie sont toujours remplies.

La glœosporiose (Glœosporium perennans Zell. et Childs)

Ce champignon contamine essentiellement les fruits par leurs lenticelles, en septembre. Les lenticelles rougissent puis deviennent brun foncé. Les taches ainsi formées se dépriment. Au cours de la conservation des fruits, l'humidité de l'air permet au champignon de donner des fructifications blanches. Les variétés de pommes du type "Delicious" sont particulièrement sensibles.

La trichoseptoriose (Trichoseptoria fructigena Maubl.)

La trichoseptoriose qui donne aux fruits "un goût de poussière" est très voisine de la glœsporiose. Leur cycle biologique ainsi que les modalités de leurs contaminations sont presque identiques; seuls les spécialistes peuvent les différencier.

La moniliose (Monilia fructigena Pers.)

P82

Sur fruits, la moniliose se développe en général sur une blessure. Les pommes et les poires se momifient et prennent alors un aspect bien connu des arboriculteurs.

Le Trichothecium roseum (Lk.)

La maladie n'attaque qu'occasionnellement les fruits; elle se reconnaît à sa couleur rose et donne à l'ensemble du fruit un goût d'amertume prononcé. C'est un parasite de longue conservation.

../// ..

Le Botrytis cinerea (Pers.)

Appelé couramment "pourriture grise", le Botrytis peut attaquer les fruits près du pédoncule ou vers l'oeil. C'est un parasite des années humides; les spores germent lorsque les gouttes d'eau séjournent longtemps sur les fruits. Il est donc recommandé de ne rentrer que des fruits secs dans les lieux de conservation. Les variétés rouges sont spécialement sensibles (Starking - Red - Starkrimson). La lutte est très difficile car on ne connaît pas de fongicides efficaces.

Les Penicillium (S PP)

Se développant à la suite de blessures, les Penicillium donnent aux parties attaquées une couleur brun clair ou vert bleuté.

Le Cylindrocarpon mali (Vr.)

Forme conidienne du Nectria galligena (chancre du pommier et du poirier), la maladie contamine les fruits en cours de végétation; elle se développe sur les fruits des variétés sensibles au chancre (Cox's orange - Delicious rouge - Reinettes du Canada).

Les fusarioses (Fusarium avenaceum Sacc. - F.lactis Pir. - F.lateritium Mess.)

Pénétrant par les blessures, ces champignons donnent aux fruits un goût âcre. Ils peuvent contaminer les fruits par les lenticelles.

Le Phytophtora cactorum (Schroet)

En général, ce champignon contamine les fruits tombés sous les arbres; lorsque l'attaque est importante, les fruits proches du sol peuvent être atteints. La maladie débute par une tache arrondie qui s'étend à tout le fruit, le pourtour de la tache devient irrégulier, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

L'anthracnose

Ce sont de simples ponctuations très nombreuses dont le diamètre ne dépasse pas Imm,5; elles apparaissent sous forme de taches roses à centre blanchâtre cerclé de rouge. Cette affection est considérée comme sans gravité, mais elle marque les fruits et les déprécie à la vente.

Quelques principes sur les méthodes de lutte

Les méthodes de lutte sont essentiellement préventives.

L'ensemble des traitements dirigés contre les différentes maladies des arbres en cours de végétation limite le développement de ces champignons. Toutefois, un ou deux traitements effectués à l'aide de fongicides organiques de synthèse, quinze jours avant la cueillette, sont nécessaires pour assurer une bonne conservation.

Il est indispensable de rentrer les fruits secs dans les locaux de conservation et d'éliminer les fruits blessés au moment de l'entreposage.

Enfin, une désinfection des fruitiers et des chambres froides s'impose à la fin de chaque campagne.

F. MORGAT

Les Contrôleurs chargés des Avertissements Agricoles,

l'Inspecteur de la Circonscription Phytosanitaire de REIMS,

Imprimerie de la Station de Champagne - Directeur-Gérant : L. BOUYX